



Mauro Ortelli

Mauro Ortelli, Corteglia TI



Honest, authentic wines



Le sympathique Mauro Ortelli, qui, tout petit déjà adorait accompagner son Nonno dans les vignes, regrette «de pas pouvoir travailler ses parcelles pendant encore cinquante ou cent ans.

J'aime les notes de terroir, le parfum du raisin, le fruit pur du vin. C'est pour cela que je préfère les Merlots sans barrique ou alors seulement élevés dans de grands foudres.» Par contre c'est l'inverse pour les blancs: lors d'une visite au célèbre Domaine de Chevalier dans les Graves, le parfum du vin blanc en barrique l'a tellement séduit qu'il voulait tout de suite rentrer à la maison pour essayer la même chose chez lui. Le résultat est un Sauvignon blanc fermenté en barriques et assemblé avec un peu de Sémillon. Un vin qui n'a d'ailleurs rien à envier à son illustre modèle! Mauro Ortelli a pour projet de planter du Petit Verdot, du Malbec et du Marselan. Même si dans cinquante ans ce seront probablement ses fils Enzo et Lucio ou leurs enfants qui récolteront les raisins...

Der liebenswürdige Mauro Ortelli, der schon als Dreikäsehoch nichts lieber tat, als seinen Nonno in die Reben zu begleiten, bedauert, dass er «nicht noch weitere fünfzig oder hundert Jahre in den Reben arbeiten kann.

Ich liebe die Noten des Terroirs, das Parfüm, die reine Frucht des Weins – deshalb bevorzuge ich Merlots, die nicht im Holz oder höchstens in großen Fässern ausgebaut werden.» Nicht so bei den Weissen: Bei einem Besuch auf dem berühmten Domaine de Chevalier in den Graves betörte ihn der Duft des Weissweins in der Barrique dermaßen, dass er sofort nach Hause wollte, um etwas Ähnliches zu probieren. Das Resultat ist ein mit wenig Sémillon abgerundeter, in der Barrique vergorener Sauvignon blanc, der es mit seinem Vorbild aufnehmen kann. Demnächst will Mauro Ortelli Sorten wie Petit Verdot, Malbec und Marselan anpflanzen. Auch wenn in fünfzig Jahren wohl seine Söhne Enzo und Lucio oder deren Kinder die Trauben ernten werden.

As a child, Mauro Ortelli loved visiting the family vineyards with his grandfather. Today, he regrets that he will not be able "to keep farming those vines for another fifty or a hundred years.

I love the terroir notes, the perfume of the grapes, the pure fruit found in a wine. That's why I prefer Merlot wine that isn't oaked, or that's only aged in large casks." For his white wines however, the reverse is true: he visited the renowned Domaine de Chevalier in the Graves area, fell in love with their white barrel-aged wines and couldn't wait to go home to try and create the same thing. The result is a barrel-fermented Sauvignon Blanc blended with a little Sémillon, which compares well to the original inspiration. Mauro Ortelli plans to plant Petit Verdot, Malbec and Marselan – even if fifty years from now, it will probably be his sons Enzo and Lucio or their children who will pick the grapes...